



Food
List



osteria**urbana**
vino**&**cucina

T aglieri (1, 4, 7, 9, 12)

Emiliano:

prosciutto crudo di Parma D.O.P 24 mesi, coppa piacentina, salame felino IGP, pancetta arrotolata, parmigiano reggiano 24 mesi, giardiniera in agrodolce e gnocco fritto

| €14

Padano:

bresaola della Valtellina, salame di Varzi, coppa stagionata, pancetta, formaggi dell'alta Valle Brembana, giardiniera in agrodolce e focaccia

| €18

Gnocco fritto* (4 pezzi) (1)

| €4

A ntipasti

Vellutata di zucca con pralina di ricotta profumata al rosmarino (7)

| €12

Tartare di Fassona, stracciatella, pomodorino confit, tarallo, pane carasau e salsa tartara (1, 3, 7, 9, 10, 12)

| €14

Polpette di melanzane su crema di zucchine (1, 3, 7)

| €8

Tortino di zucca e porcini con fonduta di taleggio e noci (7, 8)

| €15

Primi

Spaghetti ai tre pomodori mantecati con burro e parmigiano (1, 7)	€12
Spaghetti cacio e pepe (1, 7)	€12
Rigatoni di Gragnano alla carbonara (1, 3, 7)	€14
Risotto Carnaroli alla milanese con cialda di grana (3, 7, 9)	€14
Risotto Carnaroli alla milanese con ossobuco (3, 7, 9, 12)	€28
Lasagne alla bolognese (1, 3, 7, 9, 12)	€13
Fregola di grano duro ai frutti di mare* (1, 2, 4, 9, 12, 14)	€15
Risotto ai porcini (7)	€17
Pizzoccheri alla valtellinese (1, 7)	€15

Secondi

Petto di pollo ai ferri con tris di verdure	€14
Filetto di manzo alla griglia con porcini freschi	€28
Polpo cotto a bassa temperatura su crema di ceci, pomodorini confit e maionese di mare (4, 7)	€18
Costata di manzo ai ferri 500g con patate al forno e verdure soutè	€28
Trancio di salmone norvegese grigliato con tris di verdure soutè (4)	€18
Costoletta di vitello alla milanese con patatine fritte* (1, 3)	€28
Fritto* di calamari, code di gambero e latterini (1, 2, 4, 12, 14)	€20
Trippe con borlotti alla milanese	€18
Coda alla vaccinara con purè di patate (1, 7, 9, 12)	€20

Insalatone

Caesar salad:

cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, bacon grigliato croccante, scaglie di grana DOP, crostini di pane e salsa caesar (1, 3, 4, 7, 10, 12) | €15

Esotica:

misticanza, salmone norvegese, avocado, mango, pomodorini, mix di semi e salsa al sesamo (1, 3, 4, 6, 11) | €14

Contorni

Verdure soutè | €6

Patatine fritte* (1) | €5

Patate al forno | €6

Insalata mista | €5

Caponata di melanzane (9) | €5

Giardiniera home made (9) | €6

Purè di patate (7) | €6

Per i più piccoli

Pasta corta al ragù (1, 9, 12)	€6
Pasta al pomodoro (1, 7)	€6
Pasta al pesto (1, 7, 8)	€6
Cotoletta di pollo* con patatine fritte* (1, 3)	€6
Hamburger* con patatine fritte* (6, 7)	€7

Bevande

Acqua naturale / gassata (in vetro) 50 cl	€2,5
Coca Cola / Coca Cola Zero 33 cl	€3,5
Fanta / Sprite 33 cl	€3,5
Thè pesca / limone 33 cl	€3,5
Birra artigianale bottiglia (chiara/ambrata) 50 cl	€6
Crodino 17,5 cl	€3
Tonica Fever Tree 20 cl	€3
Lemon soda 20 cl	€2,5
Calice vino rosso	€6
Calice vino bianco	€6
Calice prosecco	€6
Calice Franciacorta	€7

*prodotto surgelato - Coperto €2

Dolci della casa

Cannolo siciliano con granella di pistacchio (1, 3, 8)	€6
Millefoglie con frutti rossi (1, 3, 7)	€6
Tiramisù (1, 3, 7)	€7
Pannacotta (1)	€6
Cuore morbido al cioccolato con gelato alla crema (1, 3, 7)	€7

...E per concludere

Caffè	€1,5
Caffè decaffeinato	€1,5
Caffè macchiato caldo / freddo	€1,5
Cappuccino	€2
Caffè d'orzo	€2
Ginseng	€2
Amaro	€4
Amaro Premium	€6
Rum / Grappa	€6
Whisky Talisker	€8
Whisky Laphroaig	€9



DICHIARAZIONE ALLERGENI

In riferimento all'elenco di allergeni presenti nell'Allegato II del Regolamento (UE) n° 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 25 ottobre del 2011, sull'informazione alimentare fornita al consumatore e per il quale si deroga alla Direttiva 2000/13/CE:

1. Cereali che contengano glutine, come: frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o sue varietà ibride e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di frumento, incluso il destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di frumento (1)
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per produrre distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come sostegno di vitamine o preparati di carotenoidi;
 - b) gelatina di pesce o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di semi di soia totalmente raffinati (1)
 - b) tocoferoli naturali mescolati (E-306), d-alfa tocoferolo naturale, acetato di d-alfa tocoferolo naturale e succinato di tocoferolo d-alfa naturale derivati dalla soia;
 - c) fitosteroli ed esteri di fitosterolo derivati da oli vegetali di soia
 - d) esteri di fitostanolo derivati da fitosteroli di olio di semi di soia.
7. Latte e suoi derivati (incluso il lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per preparare distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta con guscio quali mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), anacardi (*Anacardium occidentale*) noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch, castagne di Parà (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), macadamia o noci d'Australia (*Macadamia Ternifolia*) e prodotti derivati, tranne i frutti con guscio utilizzati per fare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Grani di sesamo e prodotti a base di grani di sesamo.
12. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di S02 totale, per i prodotti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del produttore
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(1) Si applica anche ai prodotti derivati, nella misura in cui sia improbabile che i processi cui sono stati sottoposti aumentino il livello di allergenicità determinato dalla EFSA per il prodotto da cui derivano



PRODOTTI DI AGROVIN CHE CONTENGONO ALCUNI DEGLI ALLERGENI CONTEMPLATI:

- *Lista di prodotti che contengono derivati dall'uovo:*
OVOVIN, ENOVIN LYSO
- *Lista di prodotti che contengono latte e suoi derivati:*
CASEIVIN
- *Lista di prodotti che contengono più di 10 ppm di solfiti (dopo l'applicazione nelle normali condizioni d'uso, le dosi fornite da questi prodotti sono molto inferiori alla concentrazione finale di solfiti nel vino):*

PRODOTTO	CONCENTRAZIONE DI SO₂
BACTERVIN	[50 %]
DOSSIDO DI ZOLFO	[100 %]
ESTABICEL 10%	[2-4 g/l]
GOMASOL: PRO, PHI, SEDA, ÓPTIMA	[2-4 g/l]
ICTIOCLAR	[2,3 %]
MANNOPLUS ND	[2-4 g/l]
METABISOLFITO POTASSICO	[57%]
PROVEGET: FLOT, PREMIUM	[2-4 g/l]
REDOXTANIN B	[28.5 %]
REDOXTANIN T	[31.4 %]
REDOXVIN	[20 %]
REDOXVIN AROME	[28.5 %]
SAFECHROME	[0-2 g/l]
SPIRIT SOUL	[0,08-0,1 g/l]
SULFAMOL: 150, 200, 400, 640	[150, 200, 400, 640 g/l]
SULPHUR: 6, 10, 15, 18	[60, 100, 150, 180 g/l]
TANICOL ONE L	[0,5-1 g/l]
TANICOL XE L	[0,5-1 g/l]
VINIFACIL 2	[10,5 %]
VINIGEL: CRISTAL, FORTE(L), SEDA	[2-4 g/l]

Il resto dei prodotti enologici di AGROVIN, non inclusi in questa dichiarazione, sono liberi da allergeni nella loro composizione e per contaminazione incrociata.



Alcázar de San Juan, 02/01/2025



Dipartimento di Qualità e Sicurezza Alimentare



osteria**urbana**
vino&cucina

Scalo Milano, Locate di Triulzi

02 899119907

info@osteriaurbana.com

www.osteriaurbana.com





osteria**urbana**
vino**&**cucina